

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2005年5月12日 (12.05.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/041690 A1

(51) 国際特許分類: A23L 1/24, A23D 7/00, A23L 1/30

1500002 東京都渋谷区渋谷 1 丁目 4 番 1 3 号 Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/016145

(22) 国際出願日: 2004年10月29日 (29.10.2004)

(72) 発明者; および

(25) 国際出願の言語: 日本語

(75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 小林 英明 (KOBAYASHI, Hideaki) [JP/JP]; 〒1830034 東京都府中市住吉町 5 丁目 1 3 番地の 1 キューピー株式会社研究所内 Tokyo (JP). 小林 幸芳 (KOBAYASHI, Yukiyoshi) [JP/JP]; 〒2060025 東京都多摩市永山 5-26-11 Tokyo (JP). 後藤 雅広 (GOTO, Masahiro) [JP/JP]; 〒1830034 東京都府中市住吉町 5 丁目 1 3 番地の 1 キューピー株式会社研究所内 Tokyo (JP). 若見 俊介 (WAKAMI, Shunsuke) [JP/JP]; 〒1830034 東京都府中市住吉町 5 丁目 1 3 番地の 1 キューピー株式会社研究所内 Tokyo (JP).

(26) 国際公開の言語: 日本語

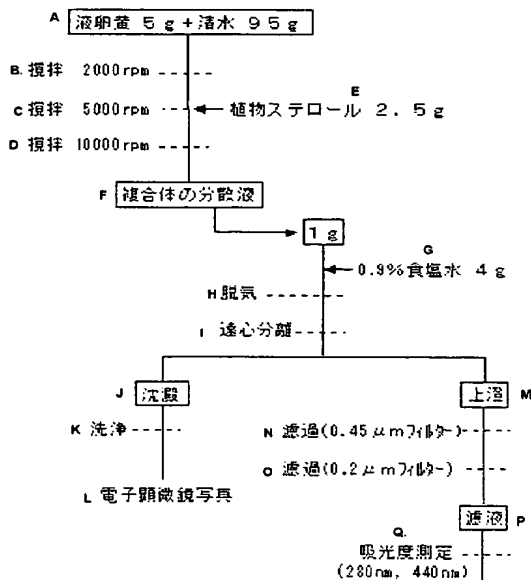
(30) 優先権データ:
特願 2003-4081822003年10月31日 (31.10.2003) JP
特願 2004-035691 2004年2月12日 (12.02.2004) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): キューピー株式会社 (Q.P. CORPORATION) [JP/JP]; 〒

[続葉有]

(54) Title: OIL-IN-WATER TYPE EMULSION FOOD

(54) 発明の名称: 水中油型乳化食品



A.. LIQUID YOLK 5 g + FRESH WATER 95 g
B.. STIRRING 2000 rpm
C.. STIRRING 5000 rpm
D.. STIRRING 10000 rpm
E.. VEGETABLE STEROL 2.5 g
F.. LIQUID DISPERSION OF COMPLEX
G.. 0.9% SALINE 4 g
H.. DEAERATION
I.. CENTRIFUGATION
J.. PRECIPITATION
K.. WASHING
L.. ELECTRONMICROSCOPIC PHOTOGRAPHY
M.. SUPERNATANT
N.. FILTRATION (0.45 μm FILTER)
O.. FILTRATION (0.2 μm FILTER)
P.. FILTRATE
Q.. ABSORBANCE MEASUREMENT (280 nm, 440 nm)

(57) Abstract: [PROBLEMS] To provide an oil-in-water type emulsion food which contains vegetable sterol capable of lowering blood cholesterol level, shows a smooth texture on the tongue and has a high emulsion stability. [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] An oil-in-water type emulsion food containing a complex of vegetable sterol with yolk lipoprotein is obtained. This oil-in-water type emulsion food can be obtained by a production process which comprises the step of mixing yolk lipoprotein with vegetable sterol optionally together with an aqueous medium under stirring to give a liquid dispersion of a complex, the step of adding, if needed, an aqueous phase material followed by mixing under stirring, and the step of further adding an oily phase material followed by emulsification.

(57) 要約: 【課題】 血中コレステロール値を下げる効能を有する植物ステロールを含有し、舌触りが滑らかで、かつ乳化安定性に優れた水中油型乳化食品を提供する。【解決手段】 植物ステロールと卵黄リポ蛋白質との複合体を含有する水中油型乳化食品を得る。この水中油型乳化食品は、卵黄リポ蛋白質と植物ステロールに必要に応じて水系媒体を加え攪拌混合して複合体の分散液を調製する工程と、次いで必要に応じて水相原料を加えて攪拌混合する工程と、次いで油相原料を加えて乳化処理する工程とを有する製造方法により得ることができる。